



# 広島市食検だより

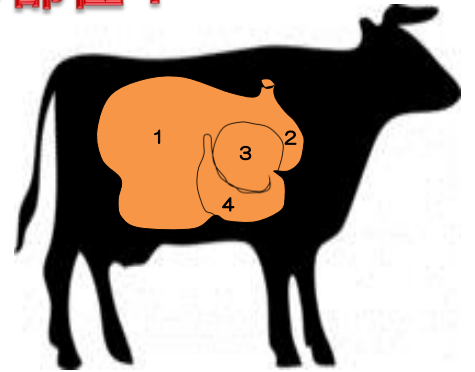
2016年4月 第26号



## 焼肉屋のメニュー これどこの部位？ ～ウシの胃編～

焼肉屋さんでメニューを見て「これってどこの部位だろう？」  
と思うことはありませんか？そんな疑問にお答えします。

今回はウシの胃についてご紹介！ウシは人と違って胃が4つ  
あり、それぞれ違う名前で呼ばれています。

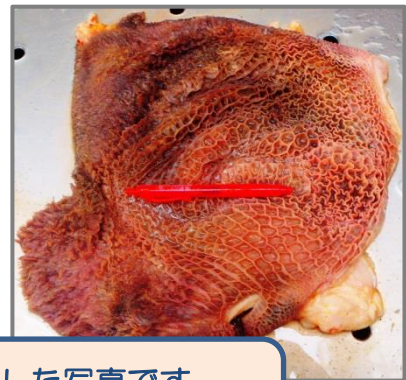


### 第一胃

4つの中で一番大きく、<sup>みの</sup>蓑という  
雨具に似ていることから**ミノ**、  
白い部分を食べることから広島  
では**白肉**と呼ばれています。

### 第二胃

<sup>はち</sup>蜂の巣に似ていることから  
**ハチノス**と呼ばれています。



と畜・解体後、袋状の胃を切り開いて処理した写真です。  
中央にある赤いボールペンと大きさを比較してみよう！！



### 第三胃

ヒダがたくさん重なって  
いることから、**センマイ**  
と呼ばれています。

### 第四胃

胃液が分泌され、人の胃と同じ働  
きをします。**ギアラ**や**赤センマイ**  
と呼ばれています。

お肉は加熱不十分だと食中毒になるおそれがあります。  
十分加熱してから食べましょう！！

